



BORDEAUX BLANC 2021

Bordeaux es un lugar único y acogedor con muchas facetas, al igual que los vinos Les Légendes R. Con seis generaciones de experiencia vitivinícola, la familia Rothschild es capaz de expresar la esencia de las diferentes denominaciones bordelesas en su singularidad y hacerlas accesibles. Esto garantiza al consumidor una elección acertada.

■ CARACTERÍSTICAS DEL VIÑEDO

Denominación : AOC Bordeaux, Francia

Les Légendes R proviene de la región Entre-deux-Mers.

Terruño : Nuestro viñedo de Entre-deux-Mers se encuentra en las laderas de cerros ubicados entre dos ríos al sudeste de Burdeos, el Dordoña y el Garona. Este vasto territorio ofrece una interesante diversidad de terroirs, exposiciones y suelos que van desde arenosos a calcáreos, con arcilla y gravas, que son ideales para la producción de vinos tintos y blancos. Los vinos blancos secos están elaborados fundamentalmente de una mezcla de Sauvignon Blanc y Sémillon.

■ RESUMEN DE COSECHA

2021 quedará en la memoria de los viticultores bordeleses como una de las cosechas más difíciles de los últimos treinta años: A lo largo de todo el ciclo vegetativo fue necesario no solo dar prueba de gran paciencia, sino también realizar inversiones adicionales. Una fuerte helada en primavera provocó una cosecha históricamente baja (al igual que en 1991 y 2017). Un verano lluvioso y de bajas temperaturas favoreció el desarrollo de enfermedades como el oidio, que fue muy persistente y perjudicial. El buen tiempo volvió en agosto y favoreció la maduración de las uvas, sin embargo, los periodos de lluvia de septiembre provocaron botritis. La vendimia comenzó el 6 de septiembre para los Sauvignon, unos 10 días más tarde que en años anteriores. 2021 marca el regreso de una cosecha "a la antigua", con niveles de alcohol moderados y equilibrios entre alcohol y acidez muy diferentes a los de las últimas temporadas en que brilló el sol con frecuencia (2018 y 2020). Los blancos bordeleses de 2021 son frescos, aromáticos y armoniosos.

■ PROCESO DE VINIFICACIÓN

Las uvas se cosechan al amanecer para preservar toda la delicadeza de sus aromas. Luego de una breve maceración en frío, las uvas son suavemente prensadas y transferidas a estanques de acero inoxidable donde se lleva a cabo la fermentación a baja temperatura. El tiempo total de maceración es de unas 12 horas. El vino se cría en estanques de acero inoxidable, lo que le confiere una sensación en boca excepcional.

■ NOTAS DE CATA

Color dorado pálido.

La nariz es fina y elegante y combina aromas de flores blancas (acacia) con notas minerales. El paladar es fresco, armónico y equilibrado.



INFORMACIÓN TÉCNICA

Uvas : Sauvignon blanc 90%, Sémillon 10%

Rendimiento : 45 hL/ha

Graduación : 11.5 % vol.

pH : 3.16

Acidez total : 4.23 g/l